

迷你月餅食譜（份量可製 20 個）

工具：

餅模、燒盆、瀆水壺、掃子各 1 個

餅皮材料：

白麵粉 - 160 克

糖膠 - 80 克

生油 - 60 克

鹼水 - 1/4 茶匙

餅皮做法：

將材料輕輕拌勻，然後擺放半小時才使用。

餡料：

白蓮蓉 - 半斤

崧子 - 60 克

月餅做法：

- 1 秤好各需要餡料：蓮蓉每個 43 克，崧子每份 3 克，餅皮每粒 12 克
- 2 將蓮蓉及崧子搓成圓球形，包上餅皮
- 3 壓入餅模，再拍出，待用
- 4 先將焗爐燒熱（約 150°C）
- 5 月餅面先噴水，放入焗爐焗約五分鐘
- 6 取出，掃上蛋水，並將焗盆轉位，再焗約十分鐘
- 7 將焗盆轉位，檢查顏色是否均勻，再焗五分鐘
- 8 出爐用溫度計抽樣檢查，讀數要在 90 度攝氏或以上
- 9 出爐月餅要完全待涼後才可以包裝

小貼士：

製成後的月餅，待約三日回油後享用更佳。